

BON DE COMMANDE - MAISON FORCES RAIX

	Nombre en kg	Nombre de pièce	Tarification
FOIE GRAS MI-CUIT DLC DE 1 MOIS			
Foie gras de canard nature 250g	:	x	21,00 € / Pièce ≈
Foie gras de canard nature 500g	:	x	42,00 € / Pièce ≈
Foie gras de canard nature 1000g	:	x	84,00 € / Pièce ≈
FOIE GRAS MI-CUIT DLC 6 MOIS			
Bloc de foie gras de canard 400g	:	x	24,00 € / Pièce =
PRODUITS FRAIS DLC DE 1 MOIS - Conditionné sous vide par 4 ou par 8			
EXEMPLE : Pour 6 paquets de 4 et 3 paquets de 8	:	6x4 + 3x8	x 49,60 € / kg ≈
Figue farcie au foie gras de canard	:	x	49,60 € / kg ≈
Pruneau farci au foie gras de canard	:	x	49,60 € / kg ≈
Abricot farci au foie gras de canard	:	x	49,60 € / kg ≈
PRODUITS FRAIS DLC DE 15 JOURS			
Foie gras de canard extra	:	x	49,50 € / kg ≈
Foie gras de canard extra déveiné	:	x	53,50 € / kg ≈
Magret de canard frais	:	x	19,90 € / kg ≈
Aiguillettes de canard fraîches	:	x	19,90 € / kg ≈
Parure de canard	:	x	5,50 € / kg ≈
Manchon de canard	:	x	6,00 € / kg ≈
Paletot de canard	:	x	13,70 € / kg ≈
Canard éviscéré	:	x	8,30 € / kg ≈
Cœur de canard	:	x	14,00 € / kg ≈
Gésiers d'oie	:	x	11,00 € / kg ≈
Saucisse de canard fraîche	:	x	16,80 € / kg ≈
Cuisse de canard fraîche	:	x	3,00 € / Pièce =
Magret et foie gras de canard en tournedos (sous vide par 2 tranches)	:	x	39,00 € / kg ≈
PRODUITS CUISINES DLC DE 1 MOIS			
Cou de canard farcis au foie gras	:	x	32,00 € / kg ≈
Gésiers d'oie confits (sous vide par 2 gésiers)	:	x	16,90 € / kg ≈
Pâté au foie gras de canard	:	x	26,00 € / kg ≈
Rillettes pur canard (barquette de 250g)	:	x	2,90 € / Pièce =
Graisse de canard (barquette de 600g)	:	x	4,00 € / Pièce =
PRODUITS CUISINES DLC DE 2 MOIS			
Magret de canard fumé	:	x	31,50 € / kg ≈
Saucisse de canard sèche	:	x	31,50 € / kg ≈
Cuisse de canard confite	:	x	3,90 € / Pièce =
			Sous total 1 (*) ≈

	Nombre de pièce	Tarification
FOIE GRAS CONSERVES DLC DE 4 ANS		
Foie gras entier bocal de 125g	:	x 14,60 € / Pièce =
Foie gras entier bocal de 190g	:	x 20,60 € / Pièce =
Foie gras entier bocal de 300g	:	x 30,60 € / Pièce =
Foie gras entier bocal de 425g	:	x 40,60 € / Pièce =
Bloc de foie gras de canard 200g (avec morceaux)	:	x 13,60 € / Pièce =
CONSERVES DLC DE 4 ANS		
Confit de canard "deux cuisses"	:	x 10,40 € / Pièce =
Confit de canard "quatre cuisses"	:	x 19,70 € / Pièce =
Confit de canard "douze cuisses"	:	x 46,40 € / Pièce =
Manchons de canard 765g	:	x 8,00 € / Pièce =
Graisse de canard 480g	:	x 6,50 € / Pièce =
Gésiers de canard 385g	:	x 8,00 € / Pièce =
Gésiers de canard 765g	:	x 14,00 € / Pièce =
Pâté de foie gras de canard 130g	:	x 7,10 € / Pièce =
Pâté de foie gras de canard 200g	:	x 10,90 € / Pièce =
Rillettes pur canard 130g	:	x 4,10 € / Pièce =
Rillettes pur canard 200g	:	x 5,80 € / Pièce =
Rillettes pur canard 800g	:	x 18,40 € / Pièce =
Cou de canard farci 500g (20% de foie gras)	:	x 18,20 € / Pièce =
Confit de porc "enchaud" 400g	:	x 9,00 € / Pièce =
Pâté au Monbazillac 130g	:	x 3,20 € / Pièce =
Pâté au Monbazillac 200g	:	x 4,90 € / Pièce =
Pâté de canard à l'orange 130g	:	x 4,00 € / Pièce =
Pâté de canard à l'orange 200g	:	x 6,20 € / Pièce =
Cassoulet au confit de canard 425g	:	x 5,90 € / Pièce =
Cassoulet au confit de canard 520g	:	x 6,90 € / Pièce =
Cassoulet au confit de canard 850g	:	x 11,00 € / Pièce =
Cassoulet au confit de canard 825g	:	x 12,40 € / Pièce =
Cassoulet au confit de canard 2100g	:	x 26,50 € / Pièce =
Confiture d'oignons	:	x 5,10 € / Pièce =
		Sous total 2 =
		+ Sous total 1 (*) ≈
TOTAL COMMANDE		=
+ Frais de port (**)		=
TOTAL		=

Nom et Prénom :	
N° de tél. mobile :	
Adresse mail :	
Adresse de livraison :	

* Etant donné que la plupart des prix sont au poids, le **sous total 1** ne sera qu'un prix approximatif.

** Les frais de port dépendent des tarifs en vigueur et du poids total du colis, emballage inclus.

Lieu de retrait :	<input type="radio"/>	En livraison	<input type="radio"/>	Marché de Brive (les mardis, jeudis et samedis)
	<input type="radio"/>	Conserverie (du lundi au vendredi)	<input type="radio"/>	Marché de Tulle (uniquement les samedis)

Date de livraison/retrait souhaitée :	
---------------------------------------	--

